

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 8 settembre 2008

### Rettifica agli articoli 5 e 6 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Oltrepo' Pavese». (GU n. 226 del 26-9-2008 )

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO

delle politiche di sviluppo economico e rurale

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 6 agosto 1970, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata «Oltrepo' Pavese» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 27 luglio 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale n. 182 del 7 agosto 2007, concernente modifiche al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Oltrepo' Pavese»;

Visto il comunicato di rettifica, relativo alla pubblicazione del decreto 27 luglio 2007, concernente modifica del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. «Oltrepo' Pavese», e del decreto 27 luglio 2007, concernente riconoscimento della D.O.C.G. «Oltrepo' Pavese» metodo classico;

Vista la domanda presentata dal Consorzio tutela vini Oltrepo' Pavese, del 6 novembre 2007, tesa ad ottenere la rettifica all'art. 6 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. «Oltrepo' Pavese», relativamente alla riduzione del titolo alcolometrico volumico totale minimo effettivo per la tipologia «Oltrepo' Pavese» Malvasia frizzante da 7,0% a 5,5%, e la diminuzione, da 90 g/l ad 80 g/l, del residuo zuccherino minimo relativo alla tipologia «Oltrepo' Pavese» Sangue di Giuda dolce al fine di mantenere invariato, per la tipologia sopra citata, il valore del titolo alcolometrico volumico totale minimo a 12% vol;

Visto il parere della regione Lombardia, espresso con nota n. 706 del 10 gennaio 2008, favorevole all'accoglimento della predetta istanza di rettifica al disciplinare di produzione dalla D.O.C. in questione;

Visto il parere del Comitato nazionale vini, espresso nella riunione del 12 e 13 febbraio 2008, con il quale viene accolta parzialmente l'istanza di rettifica di cui sopra;

Vista la successiva domanda, presentata del Consorzio tutela vini Oltrepo' Pavese, del 15 aprile 2008, intesa ad ottenere altre rettifiche all'art. 6 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. «Oltrepo' Pavese» relativamente all'introduzione della versione abboccato e amabile nella descrizione organolettica del sapore per quanto riguarda la tipologia del vino a D.O.C. «Oltrepo' Pavese» **Bonarda**, all'introduzione della versione abboccato nella descrizione organolettica del sapore per quanto riguarda la tipologia «Oltrepo' Pavese» **Bonarda** frizzante e, la diminuzione del titolo alcometrico volumico totale minimo, da 12,00% vol a 11,00% vol del vino a D.O.C. «Oltrepo' Pavese» Malvasia, in analogia con il vino a D.O.C. «Oltrepo' Pavese» Malvasia frizzante;

Viste le note della regione Lombardia, della provincia di Pavia e della Camera di commercio I.A.A. di Pavia, allegate alla domanda del Consorzio di tutela vini Oltrepo' Pavese sopra indicata, datate rispettivamente 11 aprile 2008, 14 aprile 2008 e 10 aprile 2008;

Visto il parere espresso dal Comitato sopra citato nella riunione del 14 e 15 maggio 2008, favorevole all'accoglimento dalla citata istanza di rettifica dell'art. 6 del disciplinare di produzione della D.O.C. «Oltrepo' Pavese»;

Considerato che nella sopra richiamata riunione di Comitato nazionale vini e' stato rilevato che all'art. 5 comma 3 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. «Oltrepo' Pavese», annesso al decreto ministeriale 27 luglio 2007, relativamente alle tipologie «spumante» che devono essere elaborate con la tecnica della rifermentazione in autoclave, sono state omesse, per mero errore materiale, le tipologie «Pinot nero» (vinificato in bianco) spumante e «Pinot nero» (vinificato in rosato) spumante;

Ritenuto, in accoglimento delle predette istanze e dei pareri espressi dal sopra detto Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di dover apportare rettifiche all'art. 5 e all'art. 6 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. «Oltrepo' Pavese» al fine di prevedere le integrazioni sopra specificate:

Decreta:

Art. 1.

A rettifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Oltrepo' Pavese», cosi' come modificato da ultimo con il decreto ministeriale 27 luglio 2007 richiamato in premessa, gli art. 5 e 6 del citato disciplinare di produzione sono integrati e rettificati nel testo qui di seguito riportato:

Art. 5 - il comma 5.3 Modalita' di vinificazione e di elaborazione, e' sostituito dal seguente testo:

«Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche. In particolare e' ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione «Oltrepo' Pavese». Nel caso della vinificazione disgiunta il coacervo dei vini, facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento.

Nella preparazione dei vini spumanti «Oltrepo' Pavese», Riesling, Cortese, Chardonnay, Moscato, Malvasia, Sauvignon, Pinot nero (vinificato in bianco) e Pinot nero (vinificato in rosato) deve essere usata la tradizionale tecnica di rifermentazione in autoclave (metodo charmat detto localmente metodo Martinotti)».

Art. 6 - i punti 8. «Oltrepo' Pavese» Sangue di Giuda frizzante dolce, 12. «Oltrepo' Pavese» **Bonarda**, 13. «Oltrepo' Pavese» **Bonarda** frizzante Secco e/o Amabile», 24. «Oltrepo' Pavese» Malvasia», sono sostituiti dal seguente testo:

8. «Oltrepo' Pavese» Sangue di Giuda frizzante dolce:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso intenso;

sapore: pieno, di corpo e dolce;

spuma: vivace, evanescente;

residuo zuccherino minimo: 80 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno 7% vol. svolto;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

12 «Oltrepo' Pavese» **Bonarda**:

colore: rosso rubino intenso;

odore: profumo intenso e gradevole;

sapore: secco, abboccato, amabile, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

13 «Oltrepo' Pavese» **Bonarda** frizzante Secco e/o Abboccato e/o Amabile»:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: profumo intenso e gradevole;  
sapore: secco o abboccato o amabile, leggermente tannico, fresco;

spuma: vivace, evanescente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno 9,00% effettivo;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

24 «Oltrepo' Pavese» Malvasia»:

colore: giallo paglierino;  
odore: aromatico, caratteristico, intenso;  
sapore: secco, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e le relative disposizioni entrano in vigore il giorno della sua pubblicazione.

Roma, 8 settembre 2008

Il capo dipartimento: Ambrosio